

Cooker
Installation and use

K1G21S/HU

Konyhabútor
Beépítés és használat

 **Indesit**



(GB)	Cooker with gas oven and gas grill Instructions for installation and use	3
(HU)	Gáz sütővel és gáz grillezsel rendelkező tűzhely Használati útmutató	14

Important safety warnings

To maintain the **EFFICIENCY and SAFETY** of this appliance, we recommend:

- call only the Service Centers authorized by the manufacturer
- always use original Spare Parts

- 1 This appliance is intended for nonprofessional use within the home.
- 2 These instructions are only for those countries whose symbols appear in the booklet and on the serial no. plate of the appliance.
- 3 **This owner's manual is for a class 1 appliance (insulated) or class 2, subclass 1 appliances (installed between two cabinets).**
- 4 Before using your appliance, read the instructions in this owner's manual carefully since it provides all the information you need to ensure safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future.
- 5 When you have removed the packing, check that the appliance is not damaged. If you have any doubts, do not use the appliance and contact your nearest Ariston Service Centre. Never leave the packing components (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) within the reach of children since they are a source of potential danger.
- 6 The appliance must be installed only by a qualified technician in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all liability for improper installation, which may result in personal injury and damage to property.
- 7 The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if it is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient. If you have any doubts, contact a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all liability for damage resulting from a system which has not been earthed.
- 8 Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the date plate (on the appliance and/or packaging) correspond with those of the electrical and gas systems in your home.
- 9 Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If you have any doubts, contact a qualified technician.
- 10 An omni polar switch with a contact opening of at least 3 mm or more is required for installation.
- 11 If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician, who should also check that the cross-section of the socket cable is sufficient for the power absorbed by the appliance. The use of adaptors, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the individual adaptor or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter.
- 12 Do not leave the appliance plugged in if it is not in use. Switch off the main switch and gas supply when you are not using the appliance.
- 13 The openings and slots used for ventilation and heat dispersion must never be covered.
- 14 The user must not replace the supply cable of this appliance. Always contact an after-sales service centre which has been authorised by the manufacturer if the cable has been damaged or needs replacement.
- 15 This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use (e.g. heating rooms) is considered to be improper and conse-

quently dangerous. The manufacturer declines all liability for damage resulting from improper and irresponsible use.

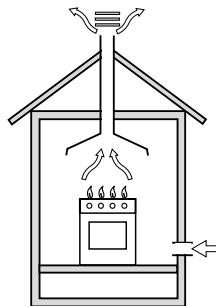
- 16 A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance:
 - Do not touch the appliance when your hands or feet are wet.
 - Do not use the appliance barefooted.
 - Do not use extensions, but if they are necessary, caution must be exercised.
 - Never pull the power supply cable or the appliance to unplug the appliance plug from the mains.
 - Never leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun etc.)
 - Do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it, without supervision.
- 17 Always unplug the appliance from the mains or switch off the main switch before cleaning or carrying out maintenance.
- 18 If you are no longer using an appliance of this type, remember to make it unserviceable by unplugging the appliance from the mains and cutting the supply cable. Also make all potentially dangerous parts of the appliance safe, above all for children who could play with the appliance.
- 19 To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the burners. Turn the handles of pots and pans inwards to avoid knocking them over accidentally.
- 20 Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
- 21 When using small electric appliances near the hob, keep the supply cord away from the hot parts.
- 22 Make sure the knobs are in the “•”/“○” position when the appliance is not in use.
- 23 When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.
- 24 **Gas appliances require regular air exchange to ensure trouble-free performance. When installing the cooker, follow the instructions provided in the paragraph on “Positioning” the appliance.**
- 25 The glass top (only on certain models) can shatter if it is overheated. Therefore, all of the burners or hot plates must be turned off before the top is closed.
- 26 If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.
- 27 **Warning:** never place hot containers or items and flammable materials inside the dishwasher drawer.

All instruction on the following pages must be carried out by a competent person (corgi registered) in compliance with gas safety (installation and use) regulation 1984.
Important: disconnect the cooker from the electricity and gas supply when any adjustment, etc.

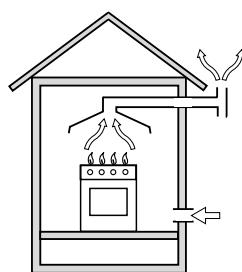
Positioning your appliance

Important: this appliance may be installed and used only in permanently ventilated rooms in compliance with current directives. The following precautions should be taken:

a) The room must be provided with an external exhaust system obtained with a hood or with an electric ventilator that goes on automatically each time the unit is switched on.



In the case of chimneys or flues with branches (for cookers)



Directly to the exterior

b) The room must be provided with a system for air inflow which is necessary for a regular combustion. The air flow necessary for the combustion should be at least 2 m³/h for kW of installed power. The system may be realized by drawing the air directly from outside the building through a pipe that has at least a 100 cm² useable section and which must not be accidentally obstructed (Fig. A). And further it may be realized indirectly from other adjacent rooms which are provided with a ventilation pipe for the expulsion of the fumes to the outside of the building as foreseen, and which must not be part of the building in common use or rooms with risk of fire, or bedrooms (Fig. B).

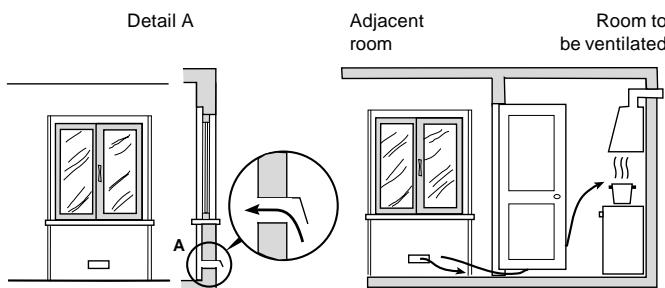


Fig. A

Examples of ventilation openings for the comburent air

Fig. B

Increased opening between the door and and floor

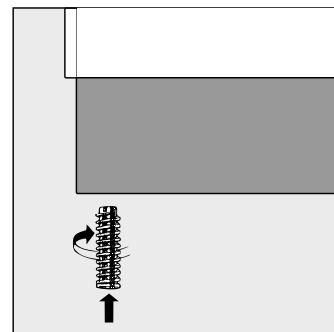
c) During prolonged use of the appliance you may consider it necessary to open a window to the outside to improve ventilation.

d) The liquefied petroleum gases, which are heavier than air, stagnate towards the ground. Therefore, the rooms containing LPG cans must have openings towards the outside in order to allow the venting from the ground of eventual gas leak. Thus, the LPG cans must not be installed or settled in rooms that are below the ground level, (cellar, etc.) whether the cans are empty or

partially full. It is advisable to keep in the room only the can which is being used, and it must be placed away from direct heat sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) that could make the can reach temperatures higher than 50°C.

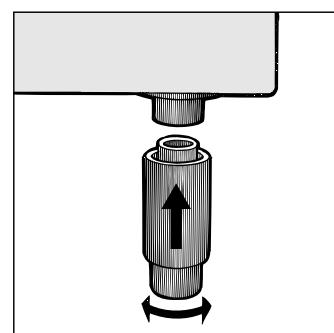
Levelling your appliance (only on a few models)

Your cooker is supplied with feet for levelling the appliance. If necessary, these feet can be screwed into the housings in the corners of the cooker base.



Mounting the legs (only on a few models)

Press-fit legs are supplied which fit under the base of your cooker.



Installation of the cooker

The appliance can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hob. The wall in direct contact with the back panel of the cooker must be made of non-flammable material. During operation the back panel of the cooker could reach a temperature of 50°C above room temperature. For proper installation of the cooker, the following precautions must be taken:

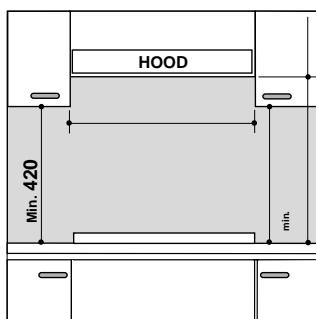
a) The appliance can be placed in a kitchen, dining room or bedsit, but not in a bathroom.

b) All furniture around the appliance must be placed at least 200 mm from the top of the cooker, should the surface of the appliance be higher than the worktop of this furniture. Curtains should not be placed behind the cooker or less than 200 mm away from the sides of the appliance.

c) Any hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hoods themselves.

d) If the cooker is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 420 mm above the hob. The minimum distance between the worktop and kitchen units made of combustible material is 700 mm.

e) The wall in direct contact with the back panel of the cooker must be made of non-flammable materials.



Connecting the gas

The appliance should be connected to the mains or to a gas cylinder in compliance with current directives. Before making the connection, check that the cooker is regulated for the gas supply you are using. If not, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas". On some models the gas supply can be connected on the left or on the right, as necessary; to change the connection, reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket (supplied with the appliance). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current directive.

Important: check that the supply pressure complies with the values indicated in table 1 "Characteristics of the burners and nozzles" since this will ensure safe operation, correct consumption and ensure a longer life to your appliance.

Connection with hose

Make the connection using a gas hose complying with the characteristics provided in current directive. The internal diameter of the pipe used is as follows:

- 8mm for liquid gas;
- 13mm for methane gas.

When installing the hose, remember to take the following precautions:

- No part of the hose should touch parts whose temperature exceeds 50°C;
- The length of the hose should be less than 1500 mm;
- The hose should not be subject to twisting or pulling, and should not have bends or kinks.
- The hose should not touch objects with sharp edges, any moving parts, and it should not be crushed;
- The full length of the hose should be easy to inspect in order to check its condition;

Check that the hose fits firmly into place at the two ends and fix it with clamps complying to current directive. If any of the above recommendations can not be adopted, flexible metal pipes should be used.

Should the cooker be installed according to the conditions of Class 2, subdivision 1, only a flexible metal pipe which is in compliance with current safety standards should be used to make the connection to the gas mains.

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Remove the hose holder fitted on the appliance. The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. Only pipes and gaskets complying with current directives. The full length of the pipe must not exceed 2000 mm.

Tight control

Important: when installation has been completed, check the pipe fitting for leaks with a soapy solution. Never use a flame. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal tube does not touch any moving parts and is not crushed.

Connecting the supply cable to the mains

Install a normalised plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker).

The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50°C with respect to the room temperature, along its length. Before making the connection, check that:

- the limiter valve and the home system can support the appliance load (see data plate);
- the mains is properly earthed in compliance with current directives and regulations;
- there is easy access to the socket and omnipolar circuit breaker, once the hob has been installed.

N.B: never use reducers, adaptors or shunts since they can cause heating or burning.

Adapting the cooker to different types of gas

In order to adapt the cooker to a different type of gas with respect to the gas for which it was produced (indicated on the label attached to the lid), follow these steps:

- a)** replace the hose holder mounted on the appliance with that supplied in the bag of "cooker accessories".

Important: the hose holder for liquid gas is marked 8, the hose holder for methane gas is marked 13. Always fit the sealing gasket.

- b)** Replacing the burner nozzles on the hob:

- remove the grids and slide the burners from their housings;
- unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 "Burner and nozzle characteristics").
- replace all the components by repeating the steps in reverse order.

c) Minimum regulation of the hob burners:

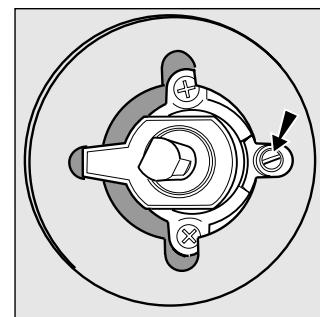
- turn the tap to minimum;
- remove the knob and adjust the regulation screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

N.B.: in the case of liquid gas, the regulation screw must be screwed in to the bottom.

- check that the flame does not turn off when you turn the tap quickly from high to low.

d) Regulating the primary air of the burners:

The primary air of the burners requires no regulation.



Adapting the gas oven to different types of gas

a) Replacing the oven burner nozzle:

- remove the warming drawer;
- remove the sliding protection "A" (see Fig. C);
- remove the screw and then the oven burner "V" (see Fig. D). Remove the oven door to facilitate this operation.
- unscrew the oven burner nozzle using the special socket spanner for the nozzles (see Fig. E), or better still a 7 mm socket spanner, and replace it with a nozzle suited to the new type of gas (see table 1).

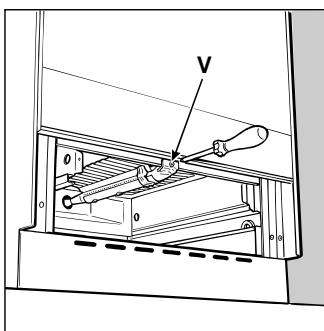


Fig. C

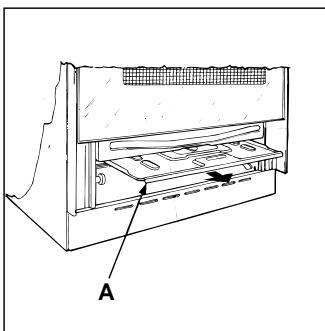


Fig. D

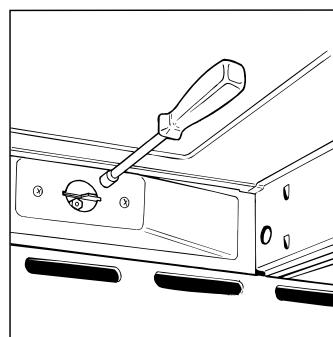


Fig. E

b) Minimum regulation of the gas oven burner with thermostat (see fig.):

- light the burner as described in the paragraph "the oven knob" of the instruction booklet.
- turn the knob to **Max** for about 10 minutes and then turn the knob to the **Min** setting;
- remove the knob;
- regulate the screw positioned outside the thermostat pin until the flame is small but steady.

N.B.: in the case of liquid gas, the regulation screw must be screwed in to the bottom.

Adapting the gas grill to different types of gas

Replacing the nozzle of the grill burner:

- remove the screw and then slide out the grill burner "V" (see Fig. F);
- unscrew the grill burner nozzle using the special socket spanner for the nozzles (see Fig. G) or better still a 7 mm socket spanner; replace the nozzle with a nozzle for the new type of gas (see table 1).

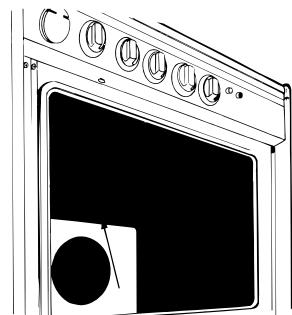


Fig. F

Fig. G

Pay particular attention to the plug wires and thermocouple tubes.

Important

On completion of the operation, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. This sticker is available from our Service Centres.

Note

Should the pressure of the gas used be different (or vary) from the recommended pressure, it is necessary to fit a suitable pressure regulator onto the inlet pipe in compliance with current National Regulations relative to "regulators for channelled gas".

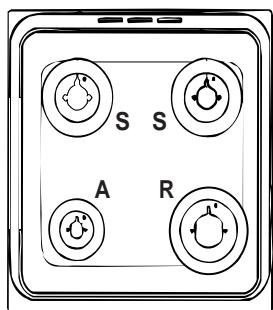
Burner and nozzle characteristics

Table1 (For Hungary)

Burner	Diameter (mm)	By-pass 1/100 (mm)	Thermal power kW Reduced	G 20			G 25.1			G 30		
				Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power kW Nominal	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power kW	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power kW Nominal	Flow* g/h
Fast (R)	100	41	0.80	128	3,30	314	128	2,85	262	87	3,00	218
Semi Fast (S)	75	30	0.50	104	2,10	200	104	1,95	179	70	1,90	138
Auxiliary (A)	51	30	0,50	76	1,15	109	76	1,05	97	52	1,00	73
Oven	-	46	1,00	132	3,50	333	132	3,00	276	85	3,10	225
Grill	-	-	-	122	2,80	267	122	2,20	202	80	2,50	182
Supply pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)			25 20 30			25 20 30			30 20 35		

* At 15°C and 1013 mbar-dry gas

P.C.S. G20 37,78 MJ/m³
P.C.S. G25.1 39,11 MJ/m³
P.C.S. G30 49,47 MJ/kg



K1G21S/HU

Technical Specifications

Inner dimensions of the oven:

Width: 39 cm
Depth: 38 cm
Height: 34 cm



Inner Volume of the Oven:

50 lt

Inner Dimensions of the FoodWarmer:

Width: 42 cm
Depth: 44 cm
Height: 18 cm

Voltage and Frequency of Power Supply:

220-240V 50/60Hz

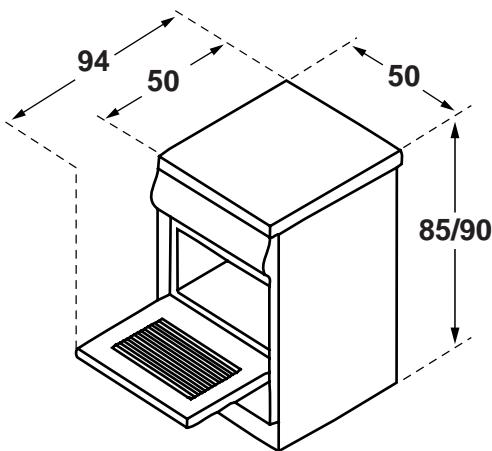
Burners:

adaptable for use with all the types of gas indicated on the data plate situated inside the flap or, once the dishwarmer drawer has been opened, on the inside wall of the left-hand side panel.

This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

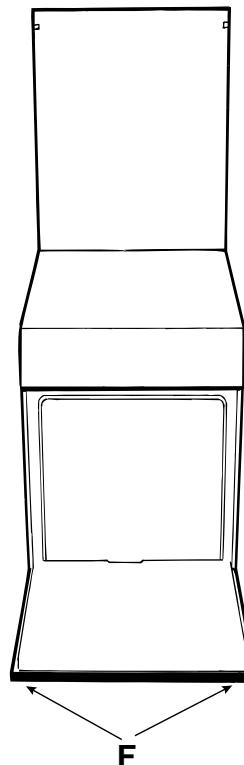
- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 90/396/EEC of 29/06/90 (Gas) and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.



The cooker with gas oven and gas grill

- A. **Tray for Catching Overflows**
- B. **Gas Burner**
- C. **Flame Failure Device for Cooktop Burners** (only a few models)
- D. **Top Grate**
- E. **Control Panel**
- F. **Adjustable Feet or Legs**
- G. **Dripping Pan or Baking Sheet**
- H. **Electronic Lighting Device** (only a few models)
- K. **Oven Rack**
- L. **Electronic Lighting for Hob Burners** (only a few models)
- M. **Oven and Grill Control Knob**
- N. **Control Knobs for Gas Burners on Hob**
- O. **Button for Oven and Rotisserie Light** (only a few models)
- P. **Timer Knob** (only a few models)



The different functions and uses of the oven

The various functions included in the cooker are selected by operating the control devices located on the cooker control panel.

Control Knobs for the Gas Burners on the Hob (N)

The position of the gas burner controlled by each one of the knobs is shown by a symbol of a solid ring: ●. To light one of the burners, hold a lighted match or lighter near the burner. Press down and turn the corresponding knob in the counter-clockwise direction to the **maximum** 🔥 setting. Each burner can be operated at its maximum, minimum or intermediate power. Shown on the knob are the different symbols for off ● (the knob is on this setting when the symbol lines up with the reference mark on the control panel), for **maximum** 🔥 and **minimum** 🔥.

To obtain these settings, turn the knob counter-clockwise with respect to the off position. To turn off the burner, turn the knob clockwise until it stops (corresponding again with the ● symbol).

Electronic Ignition for the Gas Hob

Some of the models are provided with instant electronic lighting of the hob gas burners; these models are identified by the presence of a lighting device (see detail H). This device operates when a slight pressure is applied to the "L" button marked with ★ symbol. To light a specific burner just press the button labelled "L" while pushing the corresponding knob all the way in

and turning it counter-clockwise until it lights. **For immediate lighting, first press the button and then turn the knob.**

Some models are equipped with an ignition button incorporated into the control knob. If this is the case, the ignitor (H) is present, but not the "L" button (the ★ symbol is located near each knob). To light a burner, simply press the corresponding knob all the way in and then turn it anti-clockwise to the "High" 🔥 setting, keeping it pressed in until the burner lights.

Important: Should the burner flames accidentally go out, turn off the control knob and wait at least 1 minute before trying to relight.

Models with Hob Gas Burner Safety Devices to Prevent Leaks (only on certain models)

These models can be identified by the presence of the device itself (see detail C).

Important: Since the hob burners are equipped with a safety device, you must hold the control knob in for about 6 seconds after the burner has been lighted to allow the gas to pass until the safety thermocouple has heated.

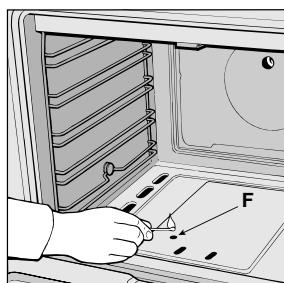
Notice: The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

Attention: Only use the bottom shelf of the oven when using the rotisserie to cook (where present). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc. etc.) on the grate provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

Oven and Grill Control Knob (M)

This knob allows you to select the various features of the oven and to set the most appropriate cooking temperature from among those indicated on the knob itself (between **Min** and **Max**).

To light the oven burner, hold a lighted match or lighter near the "F" hole and, at the same time, press down and turn the oven knob counter-clockwise to the **Max** setting.



Since the cooker is equipped with a safety device which makes it necessary to keep the knob pressed in for about 6 seconds after the burner has been lighted to allow the gas to pass through freely.

The cooking temperature is selected by matching the desired temperature with the reference mark on the panel; the complete range of temperatures is shown below.

Min	•	150	•	180	•	220	Max
140	145		160		200		250

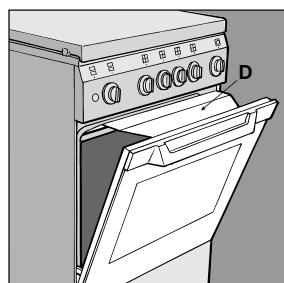
The temperature setting is then automatically reached and kept constant by the thermostat (which is controlled by the knob).

To use the grill, turn the knob clockwise till to setting **|||||**, after holding a lighted match or a lighter close to the grill burner.

In the grill burner equipped with a safety device, the knob must be held pressed in for about 6 seconds in order to activate the flame failure device. In this way the infrared ray comes on for browning the food or cooking roast, chops, sausages, roast-beef, etc.; for grill cooking, place a drip-pan under the grill to catch the grease.

Important Notice: In the event the flame for the oven accidentally goes out, turn the control knob for the burner to the off position and do not relight the burner for at least one minute.

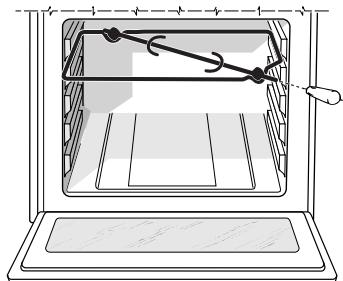
Important: when using the grill, the oven door must be left partly open by positioning the deflector "D" between door and panel to prevent the cooker knobs from overheating.



The rotisserie (only a few models)

To operate the rotisserie, proceed as follows:

- place the dripping-pan on the 1st rack;
- insert the special rotisserie support on the 4th rack and position the spit by inserting it through the special hole into the rotisserie at the back of the oven;
- to start the spit, press the button "O".



Oven Light Button (O)

This button is marked by the symbol and switches on the light inside the oven so that you can monitor the cooking process without opening the door.

Cooking Control Timer Knob (only a few models)

Some models are equipped with a timer program to control when the oven shuts off during cooking. To use this feature, you must wind the "P" knob one full turn in the counter-clockwise direction ; Then, turn the knob in the clockwise direction , to set the time by matching up the indicator on the control panel with the number of minutes on the knob.

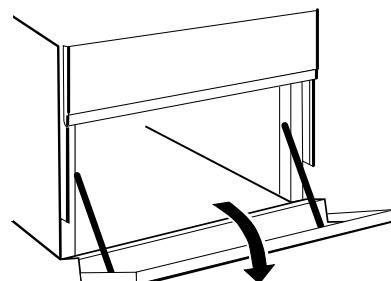
Caution

Keep children away from the oven door when in use because it becomes very hot.

Storage recess below the oven (only a few models)

Below the oven a recess can be used to contain cooking pans and cooker accessories. Moreover, during oven operation, it may be used to keep food warm. To open the storage is necessary turn it downwards.

Caution: this storage recess must not be used to store inflammable materials.



Practical advice for burner use

In order to get the maximum yield it is important to remember the following:

- Use appropriate cookware for each burner (see table) so as to avoid flames overshooting the edges.
- At boiling point turn the knob to minimum.
- Use cookware with lids.
- Always use cookware with flat bottoms.

Cooking advice

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Baking cakes

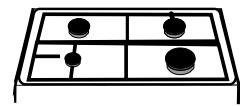
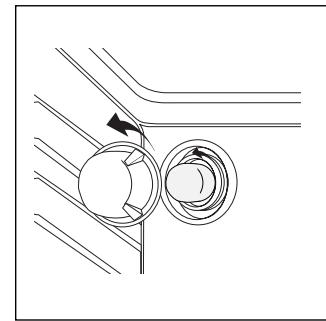
The oven should always be warm before putting in cakes wait till the end of preheating (about 10-15 min.). Cake-baking temperatures are normally around 160°C/200°C. Do not open the oven door during the baking process as this could cause the cake to sink. In general:

Pastry is too dry

Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time.

Cooking fish and meat

When cooking white meat, fowl and fish use low temperatures. (150°C-175°C). When red meat must be superficially well-cooked but succulent inside, it is advisable to start with a high temperature (200-220°C) for a short time, and then to reduce it at a later point. Generally speaking, the more meat there is, the lower the temperature and the longer the cooking time should be. Place the meat in the centre of the grid and put a spill-tray underneath to catch grease drips. Insert the grid so that it is in the middle of the oven. If more heat from below is required, use the 1° bottom shelf.



Cooking advice

Food to be cooked	Wt. (Kg)	Cooking position of shelves from bottom	Temperature (°C)	Pre-heating time (min)	Cooking time (min.)
Pasta					
Lasagne	2.5	3	210	10	60-75
Cannelloni	2.5	3	200	10	40-50
Pasta bakes au gratin	2.5	3	200	10	40-50
Meat					
Veal	1.7	3	200	10	85-90
Chicken	1.5	3	220	10	90-100
Duck	1.8	3	200	10	100-110
Rabbit	2.0	3	200	10	70-80
Pork	2.1	3	200	10	70-80
Lamb	1.8	3	200	10	90-95
Fish					
Mackerel	1.1	3	180-200	10	35-40
Dentex	1.5	3	180-200	10	40-50
Trout baked in paper	1.0	3	180-200	10	40-45
Pizza					
Napolitan	1.0	3	220	15	15-20
Cake					
Biscuits	0.5	3	180	15	30-35
Tarts	1.1	3	180	15	30-35
Savoury pie	1.0	3	180	15	45-50
Raised Cakes	1.0	3	165	15	35-40
Grill cooking					
Veal steaks	1	4		5	15-20
Cutlets	1,5	4		5	20
Hamburgers	1	3		5	7
Mackerels	1	4		5	15-20
Toast sandwiches	n.º 4	4		5	5
Grill cooking with rotisserie					
Veal on the spit	1	-		5	70-80
Chicken on the spit	2	-		5	70-80
Grill cooking with multi-skewer rotisserie (only a few models)					
Meat kebabs	1,0	-		5	40-45
Vegetable kebabs	0,8	-		5	25-30

NB: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill, the dripping-pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

- Ezt a készüléket csak otthoni, háztartási használatra szabad alkalmazni.
- Ez a használati ötmutató csak akkor örvényes, ha a készülőken a következő országkód fel van tüntetve: HU.
- Ez a használati útmutató 1 osztályú (függetlenül beszerelt) vagy 2 osztályú, 1 alcsoportú (két szekrény közé beszerelt) készülékekre vonatkozik.**
- A készülők használata el tt körjük figyelmesen olvassa végig az ebben a füzetben található utasításokat, mert fontos információkat tartalmaznak a biztonságos beszerelésről, használatról és Ápolásról. Körjük gondosan rizze meg ezt a füzetet, hogy bármikor elolvashassa!
- A csomagolás levétele után gyízídjön meg a készülők szártatlensége! Kötölg esetén ne használja a készülőket, hanem forduljon a szervizhez! A csomagolás részei (mánya zacskók, habszivacs, csavarok stb.) egyet törölje, hogy azt gyerekek ne örhessék el, mert ezek potenciális veszélyforrást jelentenek!
- Az üzembe helyezést csak szakember végezheti a gyártó utasításainak alapján. A helytelen beszerelés miatt keletkező sérülésekért és károkért a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal.
- A készülők elektromos biztonsága csak akkor megfelel, ha az szakszerben, az örvényben lővi biztonsági el írásoknak megfelel en, földelt hálózathoz van csatlakoztatva. Fontos, hogy ezt az alapveti biztonsági követelményt ellenírizze és körülösen esetben egy szakemberrel elvégzesse a földelés alapos ellenírzését! A gyártó nem vonható felelősségre a berendezés hiányzó földelés miatt keletkező károkért.
- Felülvétele el tt biztosítani kell, hogy a készülők felszereléskori beállítása összhangban legyen a helyi ellátási feltételekkel - gázfajta, és növeleg csatlakozási gyártomás, valamint az elektromos hálózattal.
- Gyízídjön meg arról, hogy az elektromos rendszer és az aljzat megfelel-e a típuscímken megadott maximális teljesítményt örtüknek! Körülösen esetben körje szakember visszhangot!
- A beszerelésnél egy legalább 3 mm-es kontakt nyílású multipoláris kapcsolót kell elhelyezni.
- Ha az aljzat és a készülők csatlakozó dugója nem kompatibilis, cseréltesse ki az aljzatot egy megfelel re szakemberrel, ainek arról is meg kell gyízí dnie, hogy a hálózati csatlakozó, amelyet az aljzathoz csatlakoztat, megfelel-e a készülék által felvett maximális teljesítménynek! Nem ajánlatos adapter, többszörös aljzat és/vagy hosszabbító használata. Ha mégis szükség van ezek használatára, csak olyan egyszeres vagy többszörös adaptort és hosszabbítót használjon, amelyek megfelelnek az örvényben lővi biztonsági el írásoknak! Figyeljen arra, hogy ne lopje tel az egyszeres adapteren és hosszabbítón jelzett örvényes kategóriát, vagy a többszörös adapteren jelzett maximális teljesítményt!
- Amennyiben nem használja a készüléket, kapcsolja ki a készülőt fü kapcsolójét, vagy hozzá ki a csatlakozó dugót az aljzatból és zárja el a gáz fü csapot!
- Ne takarja le a nyílásokat és rösek, amelyek a készülők szelli zárolásra vagy a hűtő elosztásra szolgálnak!
- Ha a készülék hálózati kábele sérült, vagy ki kell cserélni, azt csak a gyártó által javasolt szerviz szakemberei cserélhetik ki.
- A tűzhely kizárával arra a célra használható, amelyre tervezettük. minden műszer használatra (pl.: helyiségfűtésre) alkalmatlan és veszélyes. A gyártó nem vonható felelősségre olyan károkért, amelyek szakszerűtlen, hibás, vagy nem rendeltetésszerű használatra vezethetik ki vissza.
- Elektromos készülők használata növelte alapveti szabály betartását igényli. Különösen:
 - A készüléket soha ne érintse meg nedves, vizes kezekkel és lábakkal!
 - A készüléket soha ne üzemeltesse mezítláb!
 - Ha hosszabbító használata szükséges, különös óvatossággal használja azt!
 - Soha ne a hálózati kábelnél fogva vagy a készülök eltolásával hozzá ki a csatlakozót az elektromos hálózatból! Ne használja a tűzhelyet, ha a hálózati kábel sérült, hanem forduljon engedélyezett szakszervizhez!
 - A készülököt ne tegye ki az időjárás viszontagságainak (eső, nap stb.)!
 - A készüléket felügyelet nélkül ne használják gyerekek vagy erre alkalmatlan személyek!
- Tisztítási és karbantartási munkálatok el tt áramtalanítása a készülököt a hálózati csatlakozó dugó kihúzásával vagy a biztosítók kikapcsolásával és várja meg amíg a készülök lehűl!
- Ha úgy dönt, hogy nem használja többet a készüléket tegye azt használhatatlanná a hálózati csatlakozó dugó kihúzásával és a vezeték átvágásával! Tegyen minden potenciális veszélyforrást biztonságossá, ez az óvintézkedés különösen a gyerekek megvédése érdekében fontos, aik játszhatnak a nem használt és kidobott készülékkel.
- A balesetek elkerülése érdekében ne használjon egyenl tlen vagy deformálódott aljzatot az örökökön vagy az elektromos mezőkön! Az edények és serpenyök fogantyait forgassa belülre, hogy elkerülje, hogy völletlenül meglökje azokat!
- A készülék egyes részei hosszú ideig melegek maradnak a használattal. Ügyeljen arra, hogy ne örintse meg azokat, amíg teljesen le nem hűltek!
- Soha ne használjon gyúlékony folyadékokat, mint pl. alkohol, benzín, stb. a készülék közelében üzemelés közben!
- Ha a tűzhely közelben kis elektromos készüléket használ, tartsa távol a hálózati csatlakozó vezetéket a meleg röszektől!
- Amennyiben nem használja a készüléket, állítsa a gombokat “

Ezek az utasítások szakközpzett, engedélyezett műszaki szerelőnek szólnak azért, hogy biztosítsa a beszerelős, beállítások és karbantartások helyes elvégzését a jelenleg őrvényben lévő eli írások betartásával.

Fontos: minden beállítási vagy karbantartási munkálat elvégzése előtt vissza le a készüléket az áramhálózatról!

A készülék elhelyezése:

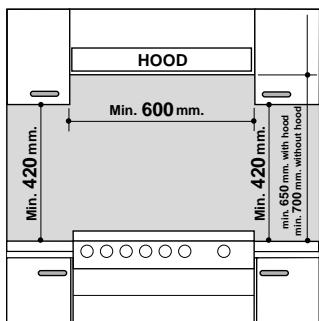
Távezetőjellegű besorolás tekintetében ez a készülök X típusa, ami azt jelenti, hogy a tűzhely közvetlenül konyhabetör mellőzéssel elhelyezhető, hogy a betör magassága nem haladja meg a tűzhely magasságát. A tűzhely hőtoldalával örintkezési falnak nem szabad gyökörkony anyagból lennie. Ne felejtse el, hogy használat közben a tűzhely hőtő fala akár 50°C-kal is a szabálytalan működés fölött emelkedhet!

Fontos: A készülék csak megfelelően szellőzött helyiségben állítható fel az őrvényben lévő eli írásoknak megfelelően. Ügyeljen a következő eli írások betartására:

- A helyiségnak rendelkeznie kell egy elszívó rendszerrel, amely az égésterméket a szabadba vezeti. Ez lehet páraelszívó vagy elektromos ventilátor, amely a sütő üzembe helyezésekor automatikusan bekapcsol.

Kürtő vagy kürtő rendszer (tűzhelyekhez) Elvezetés közvetlenül a szabadba

- A helyiségnak rendelkeznie kell egy olyan rendszerrel is, amely biztosítja a levegő utánpótlását. Ez a megfelelő őrösítéshez szükséges. Az őrösítéshez szükséges levegő áramlás nem lehet kisebb, mint kW-onkörönt $2\text{m}^3/\text{óra}$. Ez a levegő ellátás törtönhet közvetlenül a szabadba nyelő csövön keresztül, melyiknek keresztmetszete legalább 100 cm^2 kell h



Gáz csatlakoztatás

A tűzhely gáz-csatlakoztatását csak szakközponti gázszervelői végzheti. A helytelen üzembe helyezésből adódó károkért a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal.

A kőszülőket a helyi gázszolgálati eli írásai által az örvényben lővő szabályok betartásával kell a hálózatra vagy a gázpalackra csatlakoztatni.

Mielőtt a kőszülőket rökkön a gázra ellenőrizze, hogy a tűzhely a hálózatban lővő gázfajtára van-e beállítva! Ha nem, akkor a gáz csatlakoztatása előtt kövesse az "A tűlők működési gázfajtára" című fejezet utasításait!

Néhány típusnál a készülék jobb és bal oldalán is található gázcsatlakoztatási lehetőség, amely szükséges szerint használható. Ha meg szeretné vételüketől a csatlakoztatás helyét, cserélje meg a tömlő tartó által a zárasapka helyét által helyezze vissza a tömítőt (a készülék tartozéka)!

Palackos folyékony PB gázzal való működtetés esetén használjon az örvényes eli írásoknak megfelelő nyomásszabályzót!

Fontos: Ellenőrizze, hogy a gáznyomás megfelel-e a "Gázgáti általános gázfövöki jellemző adatai" című tűlőkészítetőn található örtőkeknek, mert ez biztosítja a biztonságos üzemelést, a megfelelő fogyasztást és a kőszülők hosszú élettartamát!

Csatlakoztatás a tömlővel

A csatlakoztatást az örvényben lővő eli írásoknak megfelelő gáztömlő használatával végzze!

A csatlakoztatás a tömlővel következő műretének kell lennie:

- 8 mm folyékony PB gáznál;
- 13 mm földgáznál.

A tömlő felszerelésével tartsa be a következő biztonsági eli írásokat:

- A tömlő egyetlen röszkének sem szabad olyan röszkékkel örintkeznie, amelyeknek a hőműködésére meghaladja az 50°C-ot.
- A tömlő hosszának 1500 mm-nél rövidebbnek kell lennie.
- A tömlőt nem szabad kitenni semmilyen hajlításnak vagy hőzásnak által nem lehetnek rajta hajlatok, törősek vagy hurkok.
- Ügyeljen arra, hogy a tömlő ne őrjen öles szőlő vagy mozgó röszkékhez által nyomódjon össze!
- A tömlőt egy helyezze el, hogy bármikor könnyen elérhető legyen teljes hosszúságban, hogy ellenőrizni lehessen az állapotát!

Ellenőrizze, hogy a tömlő teljesen illeszkedik-e a két végzőnél által rögzítse a szorítókkal az örvényben lővő eli írásoknak megfelelően!

Ha a fenti eli írások bármelyike nem teljesíthető, flexibilis fűmcsövet kell használni a csatlakoztatáshoz.

Amennyiben a kőszülőket 2 csoport, 1 alcsoportnak megfelelően szereli be, csak az eli írásoknak megfelelő flexibilis fűmcsőt használható a csatlakoztatáshoz.

Flexibilis, tagolatlan, rozsdamentes acélcső csatlakoztatása

Távolítsa el a tömlő tartót, amely a kőszülőkre van rögzítve!

A gázszolgálati csatlakoztatásához egy 1/2-es gázmenetű csatlakoztatásra van szükség.

Csak olyan csövet és tömítést használjon, amelyek megfelelnek az örvényben lővő eli írásoknak! A csatlakoztatás teljes hossza nem haladhatja meg a 2000 mm-t.

A csatlakoztatás tömörségének ellenőrzése

Fontos: A csatlakoztatás után szappanos oldattal ellenőrizze a csatlakoztatás kötősek tömör zártássát! Soha ne használjon nyílt lángot! A csatlakoztatás után gyakran megállapít, hogy a flexibilis fűmcső nem őrzi mozgó részekhez által nincs sehol összenyomódva!

A vezetők hálózatra töltőnél csatlakoztatása

Szereljen fel egy szabványos csatlakozó dugót, amely megfelel a típuscímkén megadott terhelésnek!

Amennyiben a készüléket közvetlenül a hálózathoz kötik a csatlakoztatni, úgy a készülék és a hálózat közé egy legalább 3mm-es kontaktnyílású csatlakozót kell beszerelni. A kapcsolónak meg kell felelnie a teljesítményértéknek és az érvényben lővő eli írásoknak (nem szakíthatja meg a földelővezetőket).

A hálózati kábelt olyan kell elhelyezni, hogy ne őrjen a szobahő működéséhez közel 50°C-nál nagyobb melegedéshez helyhez a teljes hosszúságában.

A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy:

- a háztartásban lővő elektromos rendszer megfelel-e a készülék terhelésének (ld. típuscímke)!
- a hálózat rendelkezik-e megfelelő földelőssel, az örvényben lővő eli írásoknak megfelelően!
- a tűzhely beszerelése után az aljzat, vagy az árammegszakító könnyen hozzáférhető-e!

Megjegyzés: Soha ne használjon hosszabbítót, adaptort vagy mellékáramkört, mivel ezek túlmelegedést vagy tüzet okozhatnak!

Átállás más gázfajtára

A gázfajtának átállításához, tekintettel arra a gázfajtára, amelyhez a kőszülőket gyártották (a fedőre erő sírttől címke) olvasható) kövesse a következő tömítőket:

- a) Cserélje ki a kőszülőkre felszerelt tömlő tartót a megfelelőre.

Fontos: A folyékony, palackos PB gázhoz való tömlő tartó jelzője 8, a földgázhoz való pedig 13. Mindig illessze be a tömítőt!

b) A fűvökák kicserelése:

- Távolítsa el a rácsokat és a lemezt a burkolatból!
- Csavarozza ki a fűvökéket 7 mm-es csavarkulcs használatával általában cserélje ki az őr típusú gázhoz való fűvökéket (ld. az 1 tűlőkészítető "Gázgáti általános gázfövöki jellemző adatai")!
- Szerelje vissza az összes elemet az eli zárt tömítők fordított sorrendjében!

- Szabályozza a termosztát től kívül lővi csavart, amíg a láng kicsi, de állandó!

c) Az őgi minimum beállítása

- Forgassa a csapot minimum pozícióra!
- Távolítsa el a gombot és állítsa be a gázcsaptón vagy mellett található szabályzó csavart, amíg a láng kicsi, de állandó!

Megjegyzés: Folyékony PB gáz esetén a szabályzó csavart teljesen be kell csavarni.

- Győzzi meg arról, hogy a láng nem alszik el, amikor a gombot gyorsan a maximum pozícióról a minimumra forgatja!

c) Az őgi primer levegi jönek szabályozása:

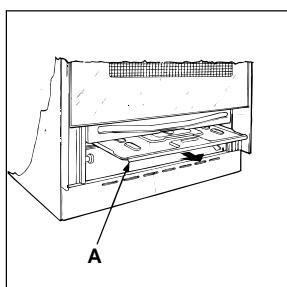
Az őgi primer levegi jöt nem szükséges beállítani.

A süti fűtőállítása más gázfajtára

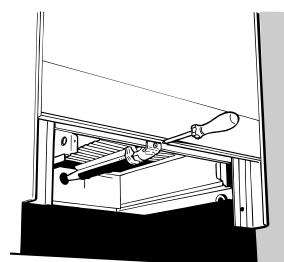
(Csak szakembereknek!)

a) A süti őgi fűvökéljénak cseréje:

- Távolítsa el a fiókot!
- Távolítsa el az "A" vődű elemet (Id. C ábra)!
- Távolítsa el a csavart és ezután a "V" süti őgit (Id. D ábra)!
- Távolítsa el a süti ajtót a művelet megkönnyítése érdekében!
- Csavarja ki a süti őgi fűvökélét speciális fűvökélhöz való 7 mm-es csavarkulcs használatával (Id. E ábra) és cserélje ki a fűvökél egy az őj gázfajtának megfelelőre (Id. 1. táblázat)!



C ábra



D ábra

Megjegyzés: Folyékony gáz esetén a szabályzó csavart teljesen be kell csavarni.

- Győzzi meg arról, hogy a láng nem alszik el, amikor a gombot gyorsan a **maximum pozícióról a minimumra** forgatja és ha az ajtót gyorsan kinyitja és becsukja!

A gázgrill átállítása más gázfajtára

A grill őgi fűvökéljénak cseréje:

- Távolítsa el a csavart és ezután csúsztassa ki a "V" grill őgit (Id. F ábra)!
- Csavarja ki a grill őgi fűvökélét speciális fűvökélhöz való 7 mm-es csavarkulcs használatával (Id. G ábra) és cserélje ki a fűvökél egy az őj gázfajtának megfelelőre (Id. 1. táblázat)!

F ábra

G ábra

Különösen ügyeljen a hálózati kábelre és a termoelem vezetékre!

Fontos: A művelet befejezése után cserélje ki a rögi azonosító matricát egy másikra, amely az őj gáztípus jelzi! A matrica a szervíznől szerezhető be.

Megjegyzés: Abban az esetben, ha a használt gáz nyomása az ajánlott nyomástól eltér (vagy változik) egy erre alkalmas nyomás szabályzó beszerelése szükséges a bevezető csőbe az ide vonatkozó örvényben lővi elírásoknak megfelelően.

E ábra

- b) A gázsüti őgi minimum beállítása hűfokszabályzóval (Id. az Ábrákat):
 - Győtsa meg az őgit a használati ötmutató "Süti gomb" című fejezet utasításai szerint!
 - Forgassa el a gombot **Max** állásba kb. 10 percre és utána forgassa **Min** állásba!
 - Távolítsa el a gombot!

Gázgörög gázfűtők jellemzői adatai

1. táblázat

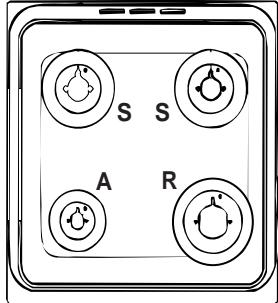
Gázegő	Átmérő (mm)	Gyújtóláng, 1/100 (mm)	Csökkentett hőenergia kW	G 20			G 25.1			G 30		
				Fúvóka, 1/100 (mm)	Névleges hőenergia, kW	Átáramlás* l/h	Fúvóka, 1/100 (mm)	Névleges hőenergia, kW	Átáramlás* l/h	Fúvóka, 1/100 (mm)	Névleges hőenergia, kW	Átáramlás* g/h
Gyors (R)	100	41	0.80	128	3.30	314	128	2.95	262	87	3.00	218
Fél-gyors (S)	75	30	0.50	104	2.10	200	104	1.95	179	70	1.90	138
Kisegítő (A)	51	30	0.50	76	1.15	109	76	1.05	97	52	1.00	73
Sütő	-	46	1.00	132	3.50	333	132	3.00	276	85	3.10	225
Grill	-	-	-	122	2.80	267	122	2.20	202	80	2.50	182
Hálózati nyomás	Nom. Min. Max			25 20 30			25 20 30			30 25 35		

15°C-on és 1013 mbar-nál

P.C.S. G20 37,78 MJ/m³

P.C.S. G25.1 39,11 MJ/m³

P.C.S. G30 49,47 MJ/kg



K1G21S/HU

Vevi tEjokoztató adatlap, megfelel sÖgi nyilatkozat

Gyártó: **INDESIT**

Azonosító jel: **K1G21S/HU**

Névleges feszültség: 220-240V/50-60 Hz

Érintösvödelmi osztály: I. (csak vÖdö földelössel ellátott aljzathoz csatlakoztatható)

Befoglaló méretek:

szélesség 500: mm
mélység: 500 mm
magasság: 850/900 mm

A süti tÖr Bruttalma: 50 l



A forgalombahozó a 79/1997 (XII.31) IKIM, valamint a többször módosított 22/1998.(IV.17)IKIM rendeletek alapján tanúsítja, hogy a fenti készülék megfelel a követelményeknek.

73/23/CEE, 1973.02.19 (Alacsony feszültség) és vonatkozó módosításai
89/336/CEE, 1989.05.03 (Elektromágneses kompatibilitás) és vonatkozó módosításai
93/68/CEE, 1993.07.22 és vonatkozó módosításai
90/396/CEE, 1990.06.028 (Gáz) és vonatkozó módosításai

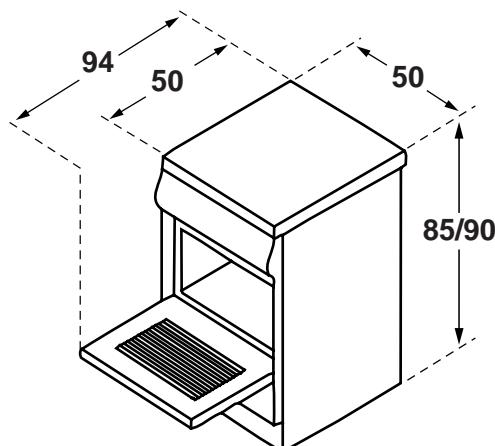
MSZ EN 30-1-1/1998

Indesit Company spa.
Viale Aristide Merloni 47.60044
Fabriano (AN) ITALY

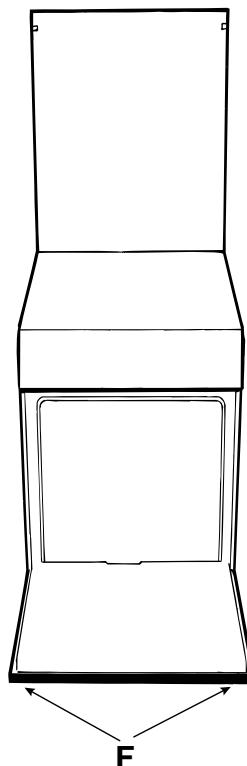
Indesit Company spa.
Hungary Representatíve Office
Interoffice Irodaház
Nyár utca 32.
H-1072 Budapest (Hungary)

A készülék jótállási feltételei a mellékelt jegy szerintiek.

Az elektromos készülékek megsemmisítéséről szóló európai direktíva 2002/96/EC előírja, hogy a régi háztartási gépeket nem szabad a normál nem szelektív hulladékgyűjtési folyamat során összegyűjteni. A régi gépeket szelektíven kell összegyűjteni, hogy optimalizálni lehessen a bennük lévő anyagok újrahasznosítását és csökkenteni lehessen az emberi egészségre és környezetre gyakorolt hatásukat. Az áthúzott "szemeteskuka" jele emlékezteti Önt arra, hogy kötelessége ezeket a termékeket szelektíven összegyűjteni. A fogyasztóknak a helyi hatóságot vagy kereskedőt kell felkeresniük a régi háztartási gépek helyes elhelyezését illetően.



A gázüzemhely leírása



- A** Zsírfelfogó borítólap
- B** Gáz 0gi
- C** Égősbiztosító a füzi lap 0gi ihez
- D** Edénytartó rács
- E** Kapcsoló tábla
- F** Állítható lábacska vagy láb
- G** Serpenyi vagy süti tepsi
- H** Elektromos győjtő (típusról függ en)

- K** Süti röcs
- L** Elektromos győjtő a füzi lap 0gi khöz (típusról függ en)
- M** Süti 0s grill vezőrlı gomb
- N** A tűzhely gáz0gi inek vezőrlı gombjai
- O** Süti 0s forgónyírs világítás gomb (típusról függ en)
- P** Ildi m0ri gomb (típusról függ en)

A kőszülök különböző funkciói és használata

A tűzhely különböző funkciói a kapcsolókban található gombok használatával hozhatók működésbe.

A tűzhely gázgájainak vezérlői gombjai (N)

A tűzhely gázgájai itt egy-egy gombbal üzemelhetők, amelyet egy telt kör “•” jelz. A gázgáj begyűjtéséhez tartson egy 0-ig gyufát vagy egy elektromos gyűjtőt az 0-ig közelőbe! Nyomja be 0-s fordításra a megfelelő gombot az óramutató járásával ellentétes irányba a **maximum** ⚡ pozícióig! Mindegyik 0-ig működtethető maximum, minimum vagy közepes állapot. A gombokon látható szimbólumok jelentése: • = kikapcsolt állapot (a gomb akkor van ezen pozícióban, ha szimbólum egy vonalban áll a kapcsolatáblán található jelzéssel), ⚡ = **maximum**, ⚪ = **minimum**. Ezen pozíciók beállításához fordításra a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba a ki pozíció figyelembe vételevel! A gázgáj kikapcsolásához forgassa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányba, amíg az megakad (ismét a • szimbólum kerül a vonatkoztató jelzéssel egy vonalba)!

Elektromos szikragyűjtő a gázegyi khöz

Néhány típus felszereltek a gázgájkhöz való elektromos gyűjtőszervezettel; ezek a típusok a (H) gyűjtő elem meglétei ismerhetőek fel. Ez a gyűjtő elem az “L” ⚡-gal jelölt gomb enyhe megnyomásával hozható működésbe. Ha meg szeretné gyűjtani egy 0-t, nyomja meg az “L” jelű gombot 0-s közben nyomja be teljesen a megfelelő gombot 0-s fordításra azzal, hogy az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg az meggyullad! Az azonnali meggyulladás 0rdekeben mindenkor ször a gombot nyomja meg 0-s csak utána **fordítsa el a kapcsolót!**

Fontos: Abban az esetben, ha az 0-ig lángja vöröletlenül kialudna, zárja el a vezérlő gombot 0-s vörjon legalább 1 percig, mielőtt megpróbálna újra meggyűjtani az 0-t!

Égősbiztosító a gázgájkhöz

A tűzhelyek rendelkeznek C jelű égősbiztosítókkal.

Fontos: Mivel az 0-ig 0gősbiztosítóval vannak felszerelve, az 0-ig meggyulladása után **tartsa benyomva a gombot kb. 6 másodpercig**, hogy a biztonsági elem kelli en felmelegedhessen!

Figyelem: Ha el ször használja a süti t 0-s a grillt azt tanácsoljuk, hogy állítsa a hí műrsöklet szabályzót a legmagasabb állásba 0-s hagyja bekapcsolva üresen a süti t kb. f0l óríg! A süti legyen üres, a hí műrsöklet szabályzó a legmagasabb pozícióban álljon, az ajtó legyen nyitva 0-s a helyiségben megfelelően szellőztesse! A szag, amelyet a kezdeti használatnál érezhet, azoknak az anyagoknak az elpárolgása, amelyeket arra használtak, hogy megvédjék a süti t 0-s a grillt a tűrőlés alatt, a beszerelősig.

Figyelem: Csak ha a forgónyírssal (típusról függően) süt, akkor használja a süti alsó felületét! Egyéb esetekben soha ne használja a süti alját 0-s ne tegyen edényeket működés közben a süti aljára, mert megsérülhet a zománc! Az üteleket (edények, alumínium fólia stb.) mindenkor a süti rágcsra tegye, amely a kőszülök tartozóka, 0-s amelyet a vezeté sínébe kell betolni!

Süti 0-s grill vezérlői gomb (M)

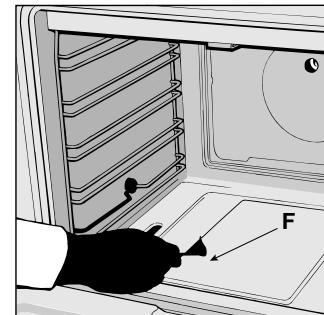
Ez a gomb a süti különböző funkcióinak 0-s a helyes sütési hí műrsöklet (a gombon jelzett 0rtókek közül, **Min-től** **Max-ig**) kiválasztására szolgál.

A süti 0-ig meggyűjtéséhez tartson egy 0-ig gyufát vagy egy

gyűjtőt az “F” nyílés közelébe 0-s ezzel egyidőben nyomja be 0-s forgassa el a süti gombot az óramutató járásával ellentétes irányba a **Max** pozícióig!

Tartsa a gombot kb. 6 másodpercig benyomva, hogy az 0-ig biztosító kelli en felmelegedhessen!

A sütési hí műrsökletet a kapcsolókban található megfelelő



jelzések szerint állíthatja be. A hí műrsöklet skálája az alábbiak szerint alakul:

A kiválasztott hí műrsökletet a kőszülök automatikusan előri 0-s

a hí fokszabályzó segítségével állító hí műrsökleten tartja.

A grill használatához fordításra a gombot az óramutató járásával megegyező irányba a ▼▼▼ pozícióig miután egy 0-ig gyufát vagy egy gyűjtőt tartott a grill 0-ig közelébe!

Tartsa a gombot kb. 6 másodpercig benyomva, hogy az 0-ig biztosító kelli en felmelegedhessen!

Ily módon kitűnő eredményeket 0rhet el rostélyos, oldalas, kolbász, marhasült, stb. kőszülősnél. A grill használatákor helyezze a zsírfelfogó serpenyőt a grill alsóra, hogy felfogja a zsíradékot!

Fontos megjegyzés: Abban az esetben, ha a süti 0-ig vagy a grill lángja vöröletlenül kialudna, zárja el a vezérlő gombot 0-s vörjon legalább 1 percig, mielőtt megpróbálna újra meggyűjtani az 0-t!

Fontos: A grill használatákor hagyja rösnire nyitva a süti ajtaját 0-s helyezze a “D” hí teréli lemezét az ajtó 0-s a lemez között, hogy megakadályozza az üzemeltető gombok túlmelegedését.

Figyelem: Üzemelők közben a süti ajtó nagyon magas hí műrsökletet 0rhet el. Ezért ügyeljen arra, hogy gyermekek ne érinthessék meg azt!

Sütí világítás gomb (O)

Ezt a gombot a  szimbólum jelzi és bekapcsolja a sütí ben a világítást. "gy a sütös közben az ajtó kinyitása nélkül ellenőrizheti az űrtelt.

Időmérő gomb (típustól függően)

Nöhénny típust felszereltek időmérő funkcióval, amely ellenőrzi, hogy mikor kapcsoljon ki a sütí.

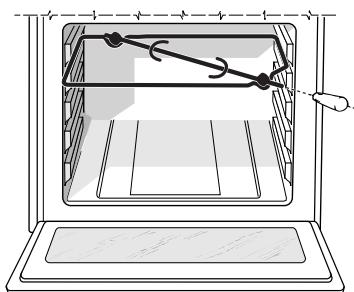
Ennek a funkciónak a használatához fordítsa el a "P" gombot először minden egy teljes fordulattal az óramutató járásával ellentétes irányba! Ezután fordítsa vissza a gombot az óramutató járásával megegyező irányba és állítsa be az időt, egy hogy a gombon 10 másodpercet egy vonalba hozza a kapcsolót. Ebben a sütí alatt található rekesz (típustól függően)

A beprogramozott idő lejártá után az időmérő hangjelzőt ad 0s automatikusan kikapcsolja a sütí.

A forgónyárs használata (típustól függően)

A forgónyárs használatakor ügyeljen a következőkre:

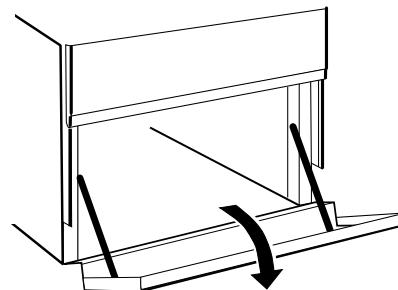
- Helyezze be a zsírfelfogó serpenyőt a legalsó tépsitartó sínbe!
- Helyezze a speciális forgónyárs tartót a 4. sínbe és illessze a nyársat helyére a sütí hátsó oldalán közöpen 10 másodpercen keresztül!
- Indítsa el a forgónyársat az "O" gomb megnyomásával!



A sütí alatt található rekesz (típustól függően)

A sütí alatt található rekeszt sütí edények 0s konyhai eszközök táróra is használhatja. Ezenkívül a sütí működése közben az űteleket is melegen tarthatja itt. A nyitáshoz forgassa a tárolórekeszt lefelé!

Figyelem: A tároló rekeszt ne használja gyúlékony anyagok tárolására!



Praktikus tanácsok az űgi k használatához

A legjobb teljesítmény előrőlőre űrdekkben ügyeljen a következőkre:

- Megfelelő méretű edényeket használjon minden űgi hőz
- (Id. a táblázatot), hogy a láng ne érjen túl az edény alján!
- A forráspont elérésekor állítsa a gombot minimum pozícióra!
- Az edényeket mindenkor fedje vel használja!
- Mindig sima edényeket használjon!

Égő	ØAz edény átmérője (cm)
Gyors égő (R)	24-26
Közepes égő (S)	16-20
Segéd égő (A)	10-14

Sütési tanácsok

A süti szémos alternatívt kínál, hogy bármelyik ételt a lehető legjobban készíthesse el.

Idővel meg fogja tanulni, hogyan érheti el a legjobb eredményeket a süti vel. A következő tanácsok csak tágkoztató jellegűek, amelyek a személyes tapasztalatai ös ízlése szerint eltérhetnek.

Sütémenyek sütése

Sütémenyek sütésénél minden melegítse el a süti kb. 10-15 percig! Az ajánlott hőmérőklet sütémenyek sütésénél 160°C/200°C körül van. Ne nyissa ki a süti ajtaját a sütémeny sülése közben, hogy elkerülje a sütémeny összeesését!

Általánosságban:

A sütémeny túl száraz

Növelje a hőmérsékletet 10°C-kal és csökkentse a sütési időt!

A sütémeny összeesik

Használjon kevesebb folyadékot vagy csökkentse a hőmérsékletet 10°C-kal!

A sütémenynek túl sötét a teteje

Tegye a sütémeny alacsonyabb magassági szintre, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt!

A sütémenyek kívül jól megsülnek, de belül ragadósak maradnak

Használjon kevesebb folyadékot, csökkentse a hőmérsékletet, és növelje a sütési időt!

A sütémeny hozzáragad a tepsihez

Zsírozza jól be a tepsit és szórja meg liszttel vagy használjon sütőpapírt!

Hal és hús sütése

Ha fehér húst, szárnyast vagy halat, alacsony hőmérőklet beállításokat használjon (150°C-175°C)! A piros húsnak kívül jól ét kell sülniük ös belül porhanyósnak ös lődésnak kell lenniük, ezért ajánlatos a sütést magas hőmérőkleten elkezdeni rövid ideig (200°C-220°C), azután csavarja a hő fokszabályzót alacsonyabb hőmérőkletre!

Italállomásságban minden nagyobb a sült, annál kisebb hőmérőklet-beállítás ös hosszabb sütési idő szükséges.

Tegye a húst a rács közepére ös helyezze alá a zsírfelfogó serpenyt, hogy felfogja a zsíradókat! A röcsöt a süti közepén helyezze el!

Ha növelni szeretné az alulról jövő hő mennyiségét, az alsó magassági szintet használja!

Mindenföle tisztítási és karbantartási munkálat előtt várassza le a kőszülőket az **elektromos hálózatról**!

A tűzhely hosszú élettartamának biztosítása érdekben gondosan tisztítsa meg rendszeresen a sütít a következő figyelembe vételelvel:

- A zománcozott részeket és az öntisztító lemezeket meleg vízzel tisztítsa súroló szer és maróanyag hozzáadása nélkül, mert ezek károsíthatják a felületet!
- Rendszeresen tisztítsa meg a sütít belsőjét, amíg az még langos! A tisztításhoz használjon meleg vizet és mosogatószert, majd jól törölje ki és alaposan száritsa meg!
- Rendszeresen tisztítsa az őgi rózsák Engelosztóját meleg vízzel és mosogatószerekkel ügyelve arra, hogy minden szennyezéstől elszárazson!
- Az automatikus gyújtószerkezettel ellátott típusoknál rendszeresen tisztítsa a gyújtószerkezet külső részét is, és ellenőrizze, hogy az őgi rózsán lővi gázkivezeti nyílások nincsenek-e eltömi dve!
- A rozsdamentes acélön foltok maradhatnak vagy elszínezik dhet, ha magas mosztartalmú, kemény vízzel vagy foszfor tartalmú mosószerrel örintkezik. Ezért azt tanácsoljuk, hogy törölje ki a felületet bő vízzel és a tisztítás után jól törölje szárazra! Emellett ügyeljen arra, hogy ne ömöljön víz a felületre!
- Az üvegfedi vel felszerelt típusoknál, a fedet meleg vízzel tisztítsa! Ne használjon súroló szivacsot vagy agresszív tisztítószert!

Megjegyzés:

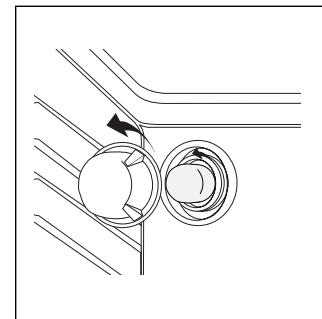
Ne csukja be az üvegfedet, amíg a gáz őrök melegek! Távolítsa el a fedet minden folyadékot, mielőtt kinyitná azt!

Fontos:

Rendszeresen ellenőrizze a gáztömlőt és ha bármilyen hibát észlel, cseréltesse ki azt! Ajánlatos évente kicserélgetni szakemberrel a tömlöt.

A sütítő lempa cseréje

- Válassza le a készüléket a hálózatról!
- Távolítsa el a lempa tartóról az üveg fedet!
- Csavarja ki az izzót és cserélje ki egy hőálló izzóra (300°C) a következő tulajdonságokkal:
 - feszültség 230 V
 - teljesítmény 25W
 - típus E14
- Helyezze vissza az üveg fedet és csatlakoztassa a ismét sütítőt az elektromos hálózatra!



Gázcsapok karbantartása

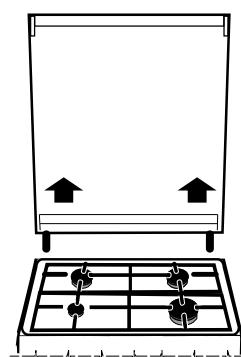
A (gáz)csapok idővel beragadhatnak vagy nehezítenek az elfordításuk. Ha ez megtörténik belül meg kell tisztítani és be kell zsírozni azokat.

Figyelem: Ezt a műveletet csak a gyártó által engedélyezett szakember végezheti.

A fedet eltávolítása

A tisztítás megkönnyítőse érdekben fedet levehető.

A fedet levételehez először nyissa ki teljesen majd húzza felfelé (lásd az ábrát)!



Sütési tanácsok

Az étel fajtája	Súly (kg)	A sütő aljától számított magassági szint	Hőmérséklet (°C)	Előmelegítési idő (perc)	Sütési idő (perc)
Tészták					
Lasagne	2,5	3	210	10	60-75
Cannelloni	2,5	3	200	10	40-50
Sült tézszta	2,5	3	200	10	40-50
Húsok					
Borjú	1,7	3	200	10	85-90
Csirke	1,5	3	220	10	90-100
Kacska	1,8	3	200	10	100-110
Nyúl	2,0	3	200	10	70-80
Sertés	2,1	3	200	10	70-80
Bárány	1,8	3	200	10	90-95
Halak					
Makréla	1,1	3	180-200	10	35-40
Fogas	1,5	3	180-200	10	40-50
Pisztráng papírban sütve	1,0	3	180-200	10	40-45
Pizza					
Nápolyi pizza	1,0	3	220	15	15-20
Sütémények					
Keksz	0,5	3	180	15	30-35
Gyümölcstorta	1,1	3	180	15	30-35
Csokoládé torta	1,0	3	180	15	45-50
Kelt tézszta	1,0	3	165	15	35-40
Grill sültek					
Borjú sült	1	4		5	15-20
Hús szelet	1,5	4		5	20
Hamburger	1	3		5	7
Makréla	1	4		5	15-20
Melegszendvics	4 db	4		5	5
Forgónyárson sültek					
Borjú nyárson	1	-		5	70-80
Csirke nyárson	2	-		5	70-80
Multi-forgónyárson sültek (típusról függően)					
Hús kebab	1,0	-		5	40-45
Zöldség kebab	0,8	-		5	25-30

Megjegyzés: A megadott sütési idők tájékoztató jellegűek és az egyéni ízléstől függően eltérhetnek. Amennyiben a grill használatával süt, a zsírfelfogó serpenyőt mindenkor az alsó magassági szintre helyezze be!

Indesit Company
viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN) Italy
tel. +39 0732 6611
www.indesit.com

02/05 - 195049690.00